



## El café: “un misterioso comercio con el alma”



*por Luz Marina Fornieles Sánchez*

A no dudarlo el café es parte de la cotidianidad de los cubanos. Da goce y por ello crea dependencia; su olor y sabor constituyen una delicia para el paladar.

Deviene el agasajo ideal para los familiares, amigos y los vecinos, con quienes compartirlo provoca saborearlo. Hay quienes prefieren tomarlo en compañía y otros optan por su disfrute en solitario, en silencio; para gustos, colores...y preferencias. Pero eso sí: una taza de café humeante en las mañanas suele ser el mejor regalo para iniciar una jornada cargada de disímiles faenas.

La aromática bebida se integra así a la cultura e idiosincrasia de este pueblo, aunque es originaria del África del este.

A Cuba llegó en el siglo XVIII, de la mano de Don José Gelabert, quien fundó en el Wajay, en las afueras de La Habana, el primer cafetal de la Isla en 1748, con semillas provenientes de Santo Domingo, actual República Dominicana.

Sin embargo, su generalización no ocurrió hasta después de 1791 cuando se produjo una avalancha de haciendas cafetaleras con el arribo de colonos franceses que emigraron desde Haití, debido a la revolución en ese vecino territorio caribeño.

El cultivo del cafeto en las zonas montañosas del occidente, centro y oriente insulares provocó



---

el auge del ramo, con el cual Cuba se situó, incluso, como el primer exportador mundial a inicios del siglo XIX.

Tal boom tuvo lugar durante las tres décadas iniciales de la referida centuria; pero ya hacia 1830 fue perdiendo fuerza, debido a la mediación de España en el comercio de la isla. La Metrópoli imponía gravámenes y altos precios a países importadores como Estados Unidos, los cuales -desestimados por esta situación-, volvieron su mirada hacia productores incipientes en ese momento como Brasil, Colombia y otras naciones del área centroamericana.

Perdido entonces su liderazgo como exportador de café, aún así la Antilla Mayor mantuvo una alta calidad en el cultivo y beneficio del grano, trasladando esta tradición, como un ritual que pasó de generación a generación, hasta nuestros días. En la actualidad, las producciones de cafés gourmets de refinada calidad se dirigen exclusivamente a mercados muy selectos -como el japonés- y por ese motivo sólo los más exquisitos connoisseurs saben de la existencia de esta rara joya, que es el café cubano.

Del también llamado néctar negro se ha escrito mucho y bueno, más nadie ha superado todavía la descripción de sus excelencias, a cargo del Héroe Nacional Cubano José Martí:

“El café es jugo rico, fuego suave, sin llama y sin ardor, aviva y acelera toda la ágil sangre de mis venas. El café tiene un misterioso comercio con el alma; dispone los miembros a la batalla y a la carrera; limpia de humanidad el espíritu; aguza y adereza las potencias; ilumina las profundidades interiores y las envía a fogosos y preciosos conceptos a los labios.

Dispone el alma a la recepción de misteriosos visitantes y a la audacia, grandeza y maravilla”